

**Four à cuisson,  
maintien, à fumer**  
**Commande manuelle**

**Modèles :**

**767-SK  
1767-SK**



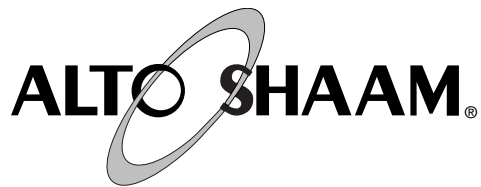
1767-SK

767-SK

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA    TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT  
[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)



## LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. *Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.*

Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

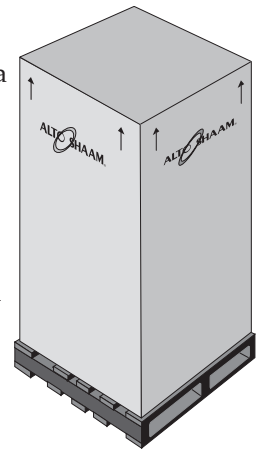
**REMARQUE :** Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

## DÉBALLAGE

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

### REMARQUE :

Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.



2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

### NE JETEZ PAS CE MANUEL.

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. *Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.*

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

## PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et /ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

### DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

### AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

### ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

### ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

**REMARQUE :** Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

### REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :  
**NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.**

## INSTALLATION

### DANGER



**AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.**

**LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.**

### ATTENTION



**FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.**

### ATTENTION



**LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.**



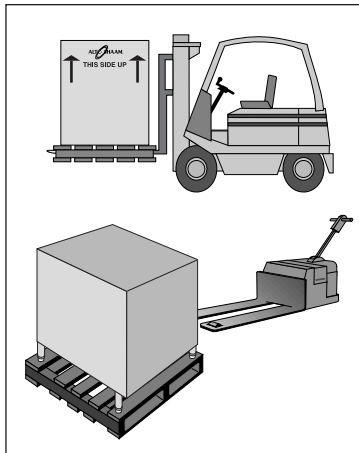
### DANGER



**NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

## MISE EN PLACE

Le four de cuisson et de maintien en température Alto-Shaam doit être installé à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et d'offrir un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.



### EXIGENCES DE DÉGAGEMENT

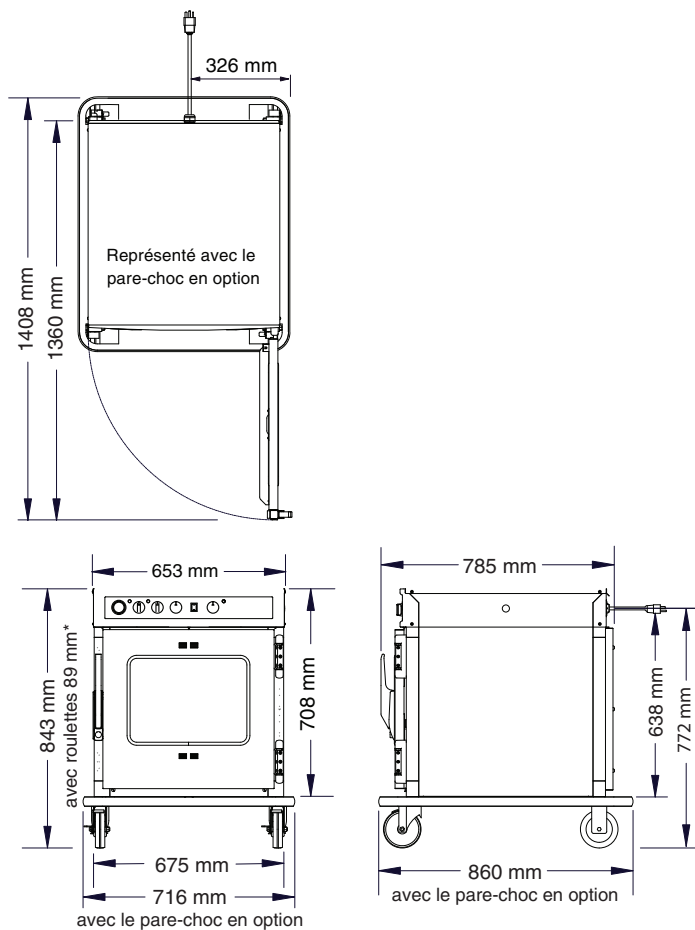
76 mm au dos, 51 mm en haut et 25 mm de part et d'autre

1. Le four doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. **NE PAS** entreposer ni utiliser de liquides inflammables ni permettre la présence de vapeurs inflammables à proximité de ce four ou de tout autre appareil.
4. Cet appareil doit être exempt et à l'écart de toute matière combustible.
5. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

# INSTALLATION

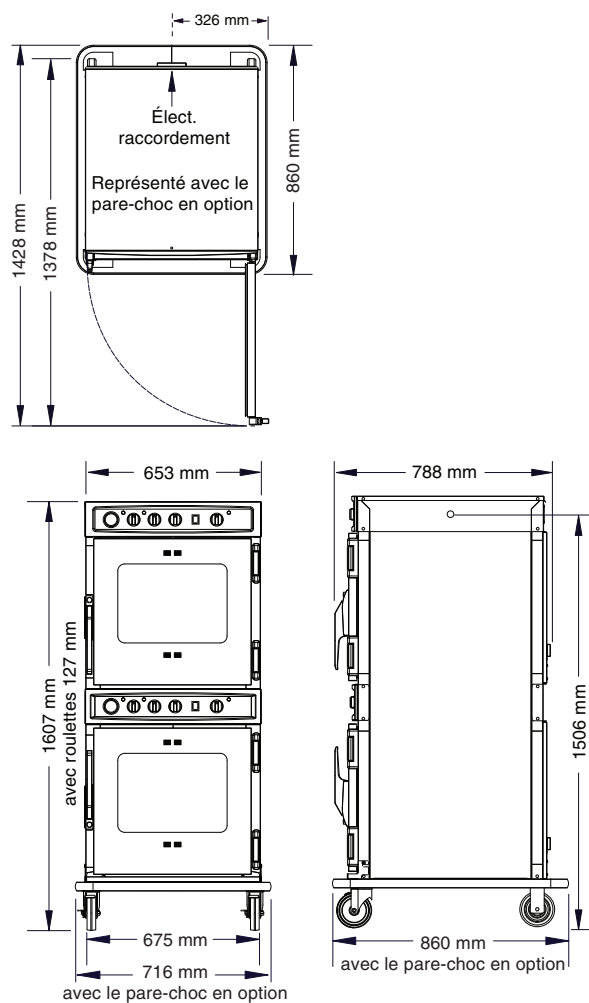
## MISE EN PLACE

### 767-SK



\*818 mm - avec roulettes en option de 64 mm  
 \*878 mm - avec roulettes en option de 127 mm  
 \*884 mm - avec pattes en options de 152 mm

### 1767-SK



\*1572 mm - avec roulettes en option de 89 mm  
 \*1613 mm - avec pattes en options de 152 mm

#### POIDS

MODÈLE	POIDS NET	POIDS D'EXPÉDITION
767-SK	89 kg	98 kg ENV.
1767-SK	163 kg ENV.	181 kg ENV.

#### CAPACITÉ PAR COMPARTIMENT

45 kg MAXIMUM  
 VOLUME MAXIMUM : 67 LITRES

## MISE EN PLACE

### OPTIONS ET ACCESSOIRES

Pare-chocs, périmètre complet	5004861
Supports à découper, train de côtes	HL-2635
Supports à découper, rond de gîte entier (cafétéria)	4459
Jeu de roulettes - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN	
➔ 127 mm	5004862
➔ 89 mm	5008017
➔ 64 mm - <b>767-SK UNIQUEMENT</b>	5008022
Verrou de porte avec clé, CHAQUE COMPARTIMENT	LK-2763
Lèchefrite avec écoulement	14831
Options réseau HACCP - VOIR LES RÉFÉRENCES DES PIÈCES CORRESPONDANTES DANS LA SPÉCIFICATION HACCP N° 9015.	
➔ Documentation HACCP	
➔ HACCP avec gestion de cuisine	
Pieds, 152 mm, à brides (JEU DE QUATRE)	5004863
Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 45,7 cm x 66 cm	Réf. 2115
Grille, acier inoxydable, fil plat	SH-2324
Grille, acier inoxydable, râtelier	SH-2743
Râtelier latéral (230 V UNIQUEMENT)	SR-27426
Nécessaire d'empilage - <b>767-SK uniquement</b>	5004864
Copeaux, emballage en vrac	
➔ Pomme 9 kg	WC-22543
➔ Cerise 9 kg	WC-22541
➔ Hickory 9 kg	WC-2829
➔ Érable 9 kg	WC-22545

# INSTALLATION

## MISE EN PLACE

### INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

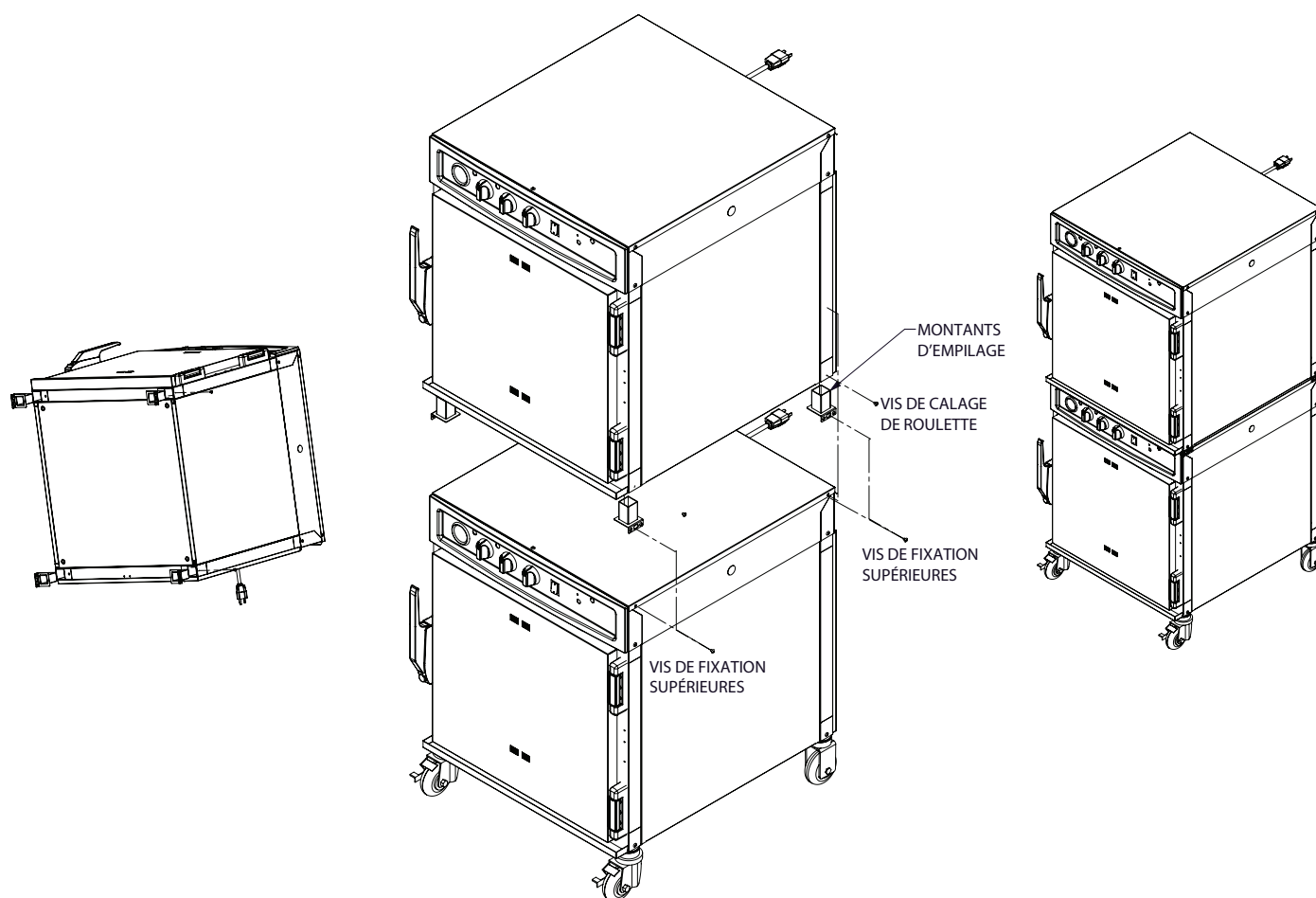
- 1) Si les deux appareils ont été expédiés ensemble de l'usine, les roulettes de celui du dessus sont déjà enlevées. Un nécessaire d'empilage est inclus à l'envoi.**

Si les roulettes doivent être enlevées : coucher l'appareil sur le dos et enlever la vis de calage sur chaque roulette. Tirer les roulettes hors de l'appareil.

- 2) L'appareil étant toujours sur le dos, introduire un montant d'empilage dans chacun des quatre coins de l'appareil du haut. Attacher les montants d'empilage avec une vis et deux rondelles plates fournies avec le nécessaire d'empilage.**

**Remarque :** La bride des montants d'empilage doit être tournée vers l'extérieur de l'appareil.

- 3) Enlever les quatre vis de fixation supérieures de l'appareil du bas. Placer l'appareil du haut équipé des montants d'empilage sur le dessus de l'appareil du bas. Centrer l'appareil du haut d'avant en arrière. Remettre les quatre vis en place à travers la bride des quatre montants d'empilage.**



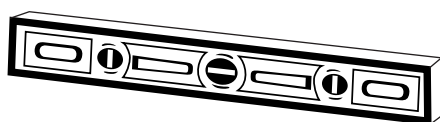
#### Configurations d'empilage

767-SK avec 767-SK, 750-TH/III, 750-TH-II,  
767-SK/III ou 750-S

## MISE EN PLACE

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

### MISE DE NIVEAU



Mettre le four de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle. Pour les fours équipés de roulettes, il importe que la surface de pose soit horizontale, en raison de la probabilité de déplacements fréquents du four.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité du four à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que le four ne s'est pas déplacé.

**REMARQUE :** Un défaut de niveau de ce four peut provoquer un mauvais fonctionnement et résulter en une cuisson inégale des plats à base de pâte fluide.

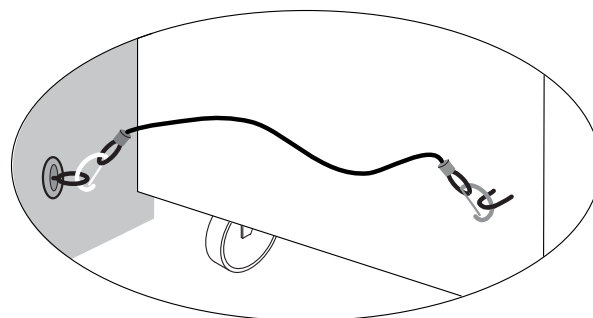
## EXIGENCES DE RETENUE DE L'ÉQUIPEMENT MOBILE

 <b>AVERTISSEMENT</b>	
	<b>RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.</b> <b>L'appareil doit être attaché à la structure du bâtiment.</b>

Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique, mais comporte un jeu de roulettes doit être posé avec un câble d'attache. Prévoir des moyens adaptés pour restreindre le déplacement de cet appareil sans dépendre du conduit électrique ni le soumettre à des contraintes. Se conformer aux exigences suivantes :

1. Les roulettes doivent être d'une hauteur maximum de 152 mm.
2. Deux des roulettes doivent être de type verrouillable.
3. Les appareils mobiles ou les appareils sur support mobile doivent être équipés d'une attache souple fixée à la structure de l'immeuble.

Un connecteur de fixation pour dispositif de retenue est prévu sur la bride arrière inférieure du châssis de l'appareil ou sur le support de four, à 457 mm du sol environ. L'attache souple n'est pas fournie ni disponible auprès du fabricant.





# INSTALLATION

## MISE EN PLACE

### INSTRUCTIONS DE POSE DU RAMASSE-GOUTTES

**Lèche-frite standard**

14831

[Au bas de l'intérieur du four •  
sous les porte-grilles]

**Ramasse-gouttes**

1008772

Placer le ramasse-gouttes dans  
le support pour ramasse-gouttes

**Support pour  
ramasse-gouttes**

1008771



## AVERTISSEMENT



**UNE INSTALLATION INAPPROPRIÉE  
DE LA LÈCHEFRITE PEUT  
ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT LE  
MATÉRIEL ET ENTRAÎNE UN RISQUE  
DE FUITE POUVANT CAUSER DES  
BLESSURES.**

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Le four doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

Brancher l'appareil UNIQUEMENT à une prise de courant avec mise à la terre, en plaçant l'appareil de manière à pouvoir aisément y accéder en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « OFF » (ARRÊT).



Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

### 230 V :

Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.



**REMARQUE :** L'appareil doit être branché sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

ÉLECTRIQUE - 767-SK					
TENSION	PHASE	CYCLE/ HZ	A	kW	CORDON ET FICHE
120	1	60	16,8	2,1	 NEMA 5-20P PRISE 20 A - 125 V
208-240 (UL)	1	60	15,4	3,2	NI CORDON NI FICHE
à 208	1	60	15,4	3,2	
à 240	1	60	12,2	2,9	
230	1	50	11,3	2,6	 CEE 7/7 PRISE 16 A - 250 V

ÉLECTRIQUE - 1767-SK					
TENSION	PHASE	CYCLE/ HZ	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (UL)	1	60	30,8	6,4	NI CORDON NI FICHE
à 208	1	60	30,9	6,4	
à 240	1	60	24,4	5,9	
230	1	50	24,0	5,5	NI CORDON NI FICHE



## DANGER



**S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.**



## DANGER



**LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.**

## DANGER



**Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA N° 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.**

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

### ATTENTION



**LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.**

Le four de cuisson et de maintien en température Alto-Shaam est conçu pour une utilisation dans des établissements commerciaux par du personnel qualifié, où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à cet appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

## MISE EN MARCHÉ

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Les surfaces intérieures du four doivent être chauffées pour éliminer les dépôts d'huile et les odeurs associées qui se dégagent lors de la première utilisation du four.

1. Essuyer toutes les grilles, les porte-grilles latéraux et tout l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide. Mettre en place les porte-grilles latéraux, les grilles, le plateau à copeaux et le ramasse-gouttes extérieur. Les grilles se posent avec le bord incurvé vers l'arrière du four. Introduire le lèche-frite sur la surface inférieure à l'intérieur du four.
2. Fermer les portes du four, appuyer sur l'interrupteur pour le mettre en position « MARCHE » et régler le thermostat sur 149 °C.
3. Laisser le four fonctionner pendant 2 heures environ ou jusqu'à ce que plus aucune odeur ne soit perceptible.

### PRÉCHAUFFAGE :

Toujours préchauffer le four pendant au moins 20 minutes avant de faire cuire le produit. Suivre les instructions d'utilisation figurant à la page suivante de ce manuel.

### DANGER



**L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.**

**CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE. LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.**



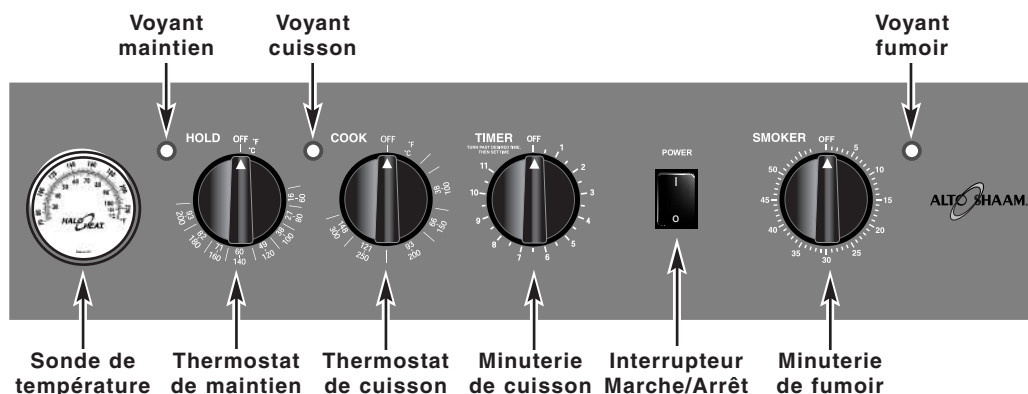
### DANGER



**DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.**

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## FONCTIONNEMENT DES COMMANDES MANUELLES



1. Mettre l'INTERRUPTEUR du four en « MARCHE ».

- L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION s'allume et reste allumé tant que l'interrupteur d'alimentation est marche en position « MARCHE ».

2. Régler le THERMOSTAT DE MAINTIEN à la température de maintien requise.

- Le VOYANT MAINTIEN s'allume lorsque le thermostat de maintien nécessite d'être chauffée. Ce processus continuera tant que l'interrupteur d'alimentation et le thermostat de maintien sont en « MARCHE ».

3. Régler le THERMOSTAT DE CUISSON à la température de cuisson requise.

4. Pour préchauffer le four, activer le thermostat de cuisson en tournant la MINUTERIE DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Les VOYANTS CUISSON et MAINTIEN s'allument lorsque l'unité nécessite d'être chauffée. Ce processus continuera jusqu'à ce que la MINUTERIE DE CUISSON se mette en position d'arrêt « OFF » (position d'ARRÊT).

5. Prendre un récipient de copeaux de bois sec et faire tremper les copeaux dans de l'eau de 15 à 20 minutes. Secouer l'excès d'eau sur les copeaux de bois. Retirer le récipient de copeaux de bois du panneau arrière intérieur du fumeur. Mettre les copeaux humidifiés dans le récipient de copeaux de bois et remettre le récipient dans le four.

6. Réglage de la MINUTERIE DU FUMOIR

La minuterie Fumage active l'élément chauffant situé à l'intérieur du conteneur pour copeaux de bois. Lorsque le récipient de copeaux de bois est plein et que la minuterie du fumeur est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que possible, les copeaux de bois seront fumés de quarante-cinq minutes à une heure.

- Pour régler la MINUTERIE DU FUMOIR, faire tourner le bouton de la minuterie du fumeur au-delà de la durée requise puis le faire revenir immédiatement au réglage correct.

- Laisser la porte complètement fermée durant le cycle de fumage.

Ces instructions ne sont que des directives opérationnelles uniquement. Se référer au Guide pour la température à basse cuisson et de maintien HALO HEAT fourni avec le four pour davantage d'instructions.

### CARACTÉRISTIQUES DU FOUR DE CUISSON :

Le four est équipé d'un câble chauffant spécial à densité thermique élevée. Basé sur le principe Halo Heat, le câble chauffant est posé contre les parois de la cavité de cuisson et constitue une source de chaleur uniforme régulée par un thermostat. Les caractéristiques de conception et d'exploitation du four éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, la qualité des denrées alimentaires peut être préservée pendant des heures.

## AVERTISSEMENT



L'UTILISATION DE MATÉRIAUX INAPPROPRIÉS POUR LE FUMAGE POURRAIT ENDOMMAGER ET PROVOQUER UNE DÉFAILLANCE DU MATÉRIEL, OU RÉDUIRE LA DURÉE DE VIE DU FOUR.

NE PAS UTILISER DE SCIURE POUR LE FUMAGE.

NE PAS UTILISER DES COPEAUX PLUS PETITS QUE L'ONGLE DU POUCE.



## DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Guide général de maintien en température

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les événements pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	CELSIUS
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
FISH/SEAFOOD	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C
<b>LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDICUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.</b>	

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

### PROTECTION DES SURFACES INOX



Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxydation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

### PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

### ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus agressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

 <b>ATTENTION</b>	
 PAS DE RACLETTE	<b>POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.</b>
 PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER	
 PAS DE BROsse MÉTALLIQUE	



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## ENTRETIEN DU MATÉRIEL

Dans des circonstances normales, ce four devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne potentielle de ce four. La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.



## NETTOYER CHAQUE JOUR

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et le laisser refroidir.
2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, les porte-grilles latéraux et les lèchefrites. Nettoyer ces éléments séparément.
3. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du four avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
4. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.



**REMARQUE :** Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
6. Essuyer le tableau de commande, les événements de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.

8. Remove excess water with sponge and wipe dry with a clean cloth or air dry. Laisser les portes ouvertes pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.
9. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
10. Interior can be wiped with a sanitizing solution after cleaning and rinsing. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.
11. To help maintain the protective film coating on polished stainless steel, clean the exterior of the cabinet with a cleaner recommended for stainless steel surfaces. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
12. Nettoyer toute surface en verre avec un produit pour vitres.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

## NETTOYER LES ÉVÉNEMENTS DE PORTE

Les événements de porte doivent être contrôlés et nettoyés selon les besoins.

## CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL DU FOUR UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler chaque mois l'état physique et le serrage de la visserie du four. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement du four.

**DANGER**

**DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.**

**DANGER**



**L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.**  
**CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.**  
**LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.**

**NE PAS UTILISER LE FOUR SI DES COMMANDES NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT**

Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des piliers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED  
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION  
1-888-SAFEFOOD**

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS



# ENTRETIEN

## SÉQUENCE THERMOSTAT/VEILLEUSE

Lorsque le thermostat est allumé MARCHE, le voyant indique l'état d'alimentation MARCHE/ARRÊT du câble chauffant et, par conséquent, la succession de cycles de l'armoire alors qu'il maintient la température de cavité composée. Si ce voyant ne s'allume pas après une mise en marche normale, la source d'alimentation principale, le thermostat et/ou le voyant doivent être contrôlés. Si l'armoire chauffante ne maintient pas la température telle que composée, l'étalonnage du thermostat doit être contrôlé. Si l'armoire chauffante ne réussit pas à chauffer ou chauffe continuellement avec le thermostat « OFF » (ARRÊT), le bon fonctionnement du thermostat doit être initialement contrôlé. Si ces articles sont contrôlés et qu'ils sont en bon état, il faut effectuer un contrôle de la continuité et de la résistance du câble chauffant. *VOIR SCHÉMA DE CIRCUIT.*



## ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT

Le thermostat est étalonné par précision à l'usine. Normalement, aucun réglage ni étalonnage ne sont nécessaires à moins que le thermostat ait été manipulé sans précaution en transit, modifié ou abusé en service. Un thermostat avec un bulbe thermostatique fonctionne sur pression hydraulique et, par conséquent, toute déformation du bulbe provoque un changement de son volume et altère la précision de l'étalonnage du thermostat.

Contrôler ou étalonner un thermostat en mettant un indicateur thermique de qualité dans le centre d'une cavité de maintien vide. **NE PAS ÉTALONNER AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS L'ARMOIRE.** Le thermostat doit être réglé et doit pouvoir se stabiliser à ce réglage pendant au moins une heure. Après stabilisation de la température, le centre de balance thermique de la température ambiante dans l'armoire doit coïncider approximativement avec le réglage du thermostat.

Si un étalonnage est nécessaire, la vis d'étalonnage doit être réglée avec beaucoup de soin. La vis d'étalonnage du thermostat se trouve dans l'arbre du cadran du thermostat. L'arbre étant maintenu stationnaire, un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre de la vis d'étalonnage diminue considérablement le réglage du thermostat. Un mouvement inverse, soit dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, augmente considérablement le réglage du thermostat. Après obtention de la mise en cycle désirée du thermostat, la vis d'étalonnage doit être scellée. Mettre quelques gouttes du produit de scellement pour émail directement sur la vis d'étalonnage.

**(Du vernis à ongles rouge ou équivalent est acceptable.)**

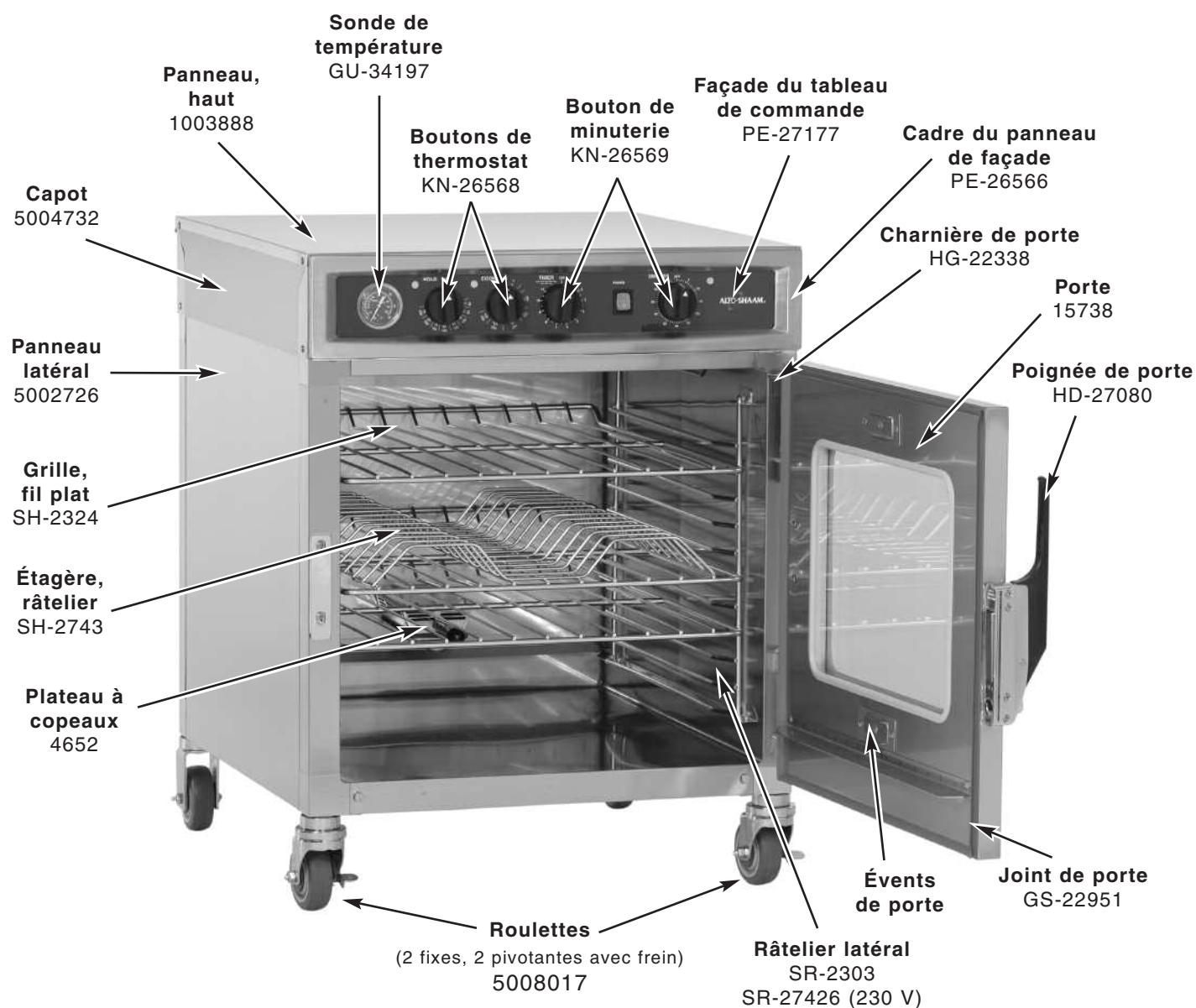
## LISTE DE VÉRIFICATION DE DÉPANNAGE

PANNE	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas.	Unité d'alimentation électrique insuffisante. Fiche ou cordon défectueux. Interrupteur d'alimentation défectueux.	Vérifier source d'alimentation. Vérifier et réparer le cas échéant. Remplacer.
Température de cuisson incorrecte.	Thermostat de cuisson mal étalonné.	Étalonner.
Température de maintien incorrecte.	Thermostat de maintien mal étalonné.	Étalonner.
La minuterie décompte mais le four ne passe pas en HOLD [maintien].	La minuterie ne met pas le circuit de cuisson hors tension.	Remplacer la minuterie.
Le thermostat de cuisson erratique ne maintient pas l'étalonnage.	Thermostat de cuisson	Remplacer le thermostat.
Le thermostat de cuisson erratique ne maintient pas l'étalonnage.	Thermostat de maintien	Remplacer le thermostat.
Le four va de la température de cuisson au maintien.	Thermostat de maintien	Remplacer le thermostat de maintien.
Le four ne passe pas en cycle de cuisson lorsque la minuterie et le thermostat de cuisson sont en MARCHE.	Minuterie ou contacteur.	La minuterie en MARCHE, la tension de ligne doit apparaître sur les bornes 2 et 3 de la minuterie. Dans le cas contraire, remplacer la minuterie. Si la ligne de tension apparaît sur les bornes 2 et 3 de la minuterie, elle doit aussi apparaître sur la bobine de maintien du contacteur. Si la tension de ligne apparaît sur la bobine de maintien et qu'elle ne ferme pas ses contacts, remplacer le contacteur.
La cuisson prend trop longtemps. (Température O.K.)	Élément chauffant ouvert provoquant une basse puissance.	Remplacer l'élément.
Impossible de contrôler la température mais les thermostats sont bons.	Élément chauffant mis à la terre.	Remplacer l'élément.

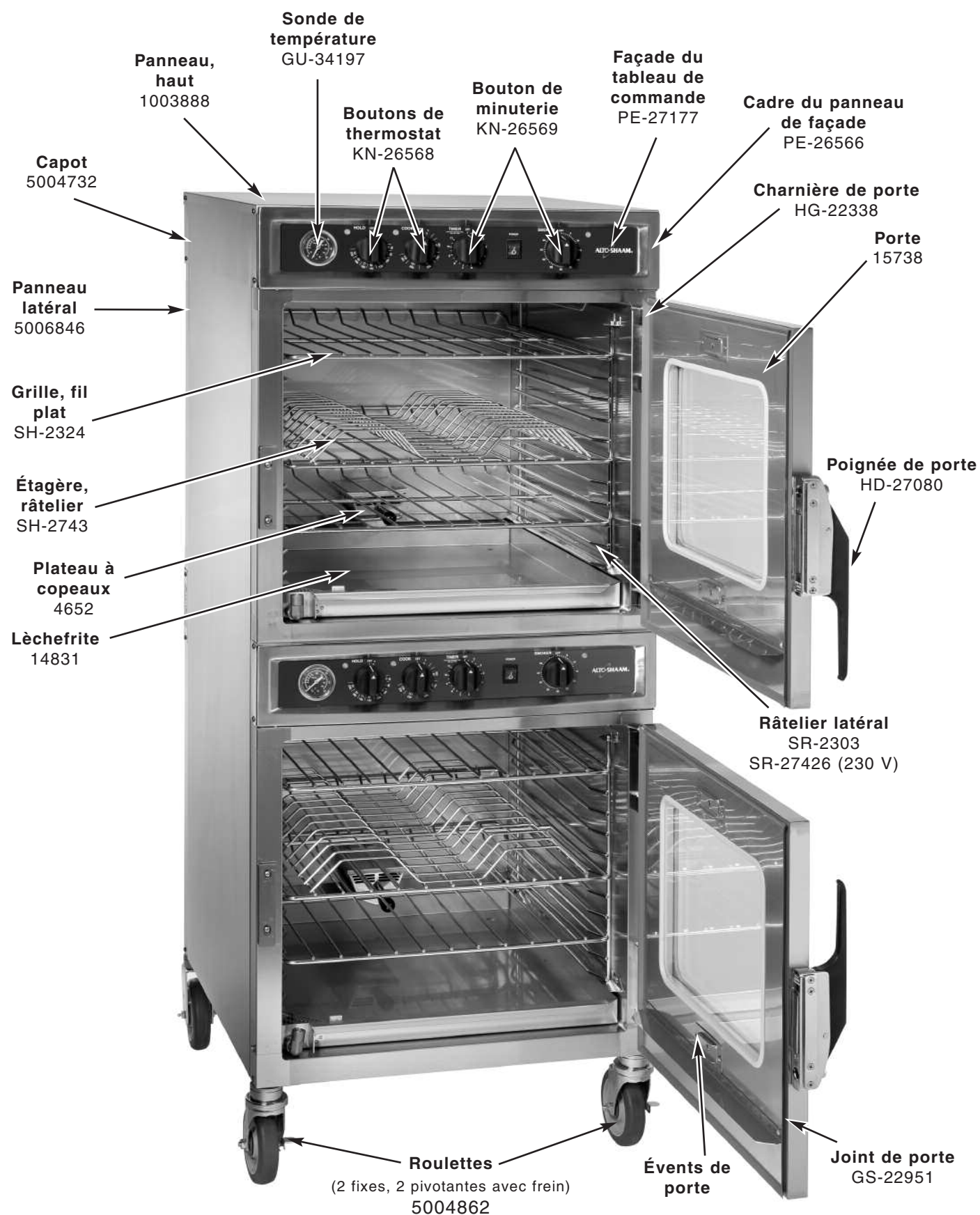


# ENTRETIEN

## VUE EXTÉRIEURE - 767-SK



## VUE EXTÉRIEURE - 1767-SK



# ENTRETIEN

## NOMENCLATURE DES PIÈCES DE RECHANGE EXTÉRIEURES

Description des pièces	Qté 767-SK	Qté 1767-SK	Référence
1. Ensemble spot capot	1	1	5004732
2. Couvercle supérieur de capot	1	1	1003888
3. Garde capillaire	1	2	GD-2450
4. Jeu de roulettes - 2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN			
89 mm	1		5008017
127 mm		1	5004862
5. Plateau à copeaux	1	2	4652
Couvercle de plateau à copeaux	1	2	HD-2724
Poignée de plateau à copeaux	1	2	
Insert de plateau à copeaux	1	2	
6. Cadre du panneau de façade	1	2	PE-26566
7. Façade du tableau de commande	1	2	PE-27177
8. Porte avec fenêtre			
Gauche	1	2	15741
Droite	1	2	15738
9. Lèchefrite avec écoulement	1	2	14831
10. Ramasse-gouttes	1	1	1008772
Support pour ramasse-gouttes	1	1	1008771
11. Joint, porte	1	2	GS-22951
12. Sonde, température	1	2	GU-34197
13. Poignée de porte	1	2	HD-27080
14. Charnière de porte	2	4	HG-22338
15. Bouton, thermostat	2	4	KN-26568
16. Bouton, minuterie	2	4	KN-26569
17. Panneau arrière	1	2	1006710
18. Panneau, côtés			
767-SK	2		5002726
1767-SK		2	5006846
19. Grille, fil A/I	2	4	SH-2324
20. Grille, râtelier	1	2	SH-2743
21. Râtelier latéral, A/I	2	4	SR-2303
Râtelier latéral, A/I	2	4	SR-27426
22. Trousse de réparation pour élément de fumoir	1	2	5003782
23. Copeaux de bois, sac-échantillon (non illustré)			
Pomme 1 kg	1	2	WC-22542
Cerise 1 kg	1	2	WC-22540
Hickory 1 kg	1	2	WC-2828
Érable 1 kg	1	2	WC-22544



### DANGER



**VERROUILLER OU PLACER  
ÉTIQUETTE DE BLOCAGE  
DE DISJONCTEURS JUSQU'À  
CE QUE LE TRAVAIL DE  
MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.**



### DANGER

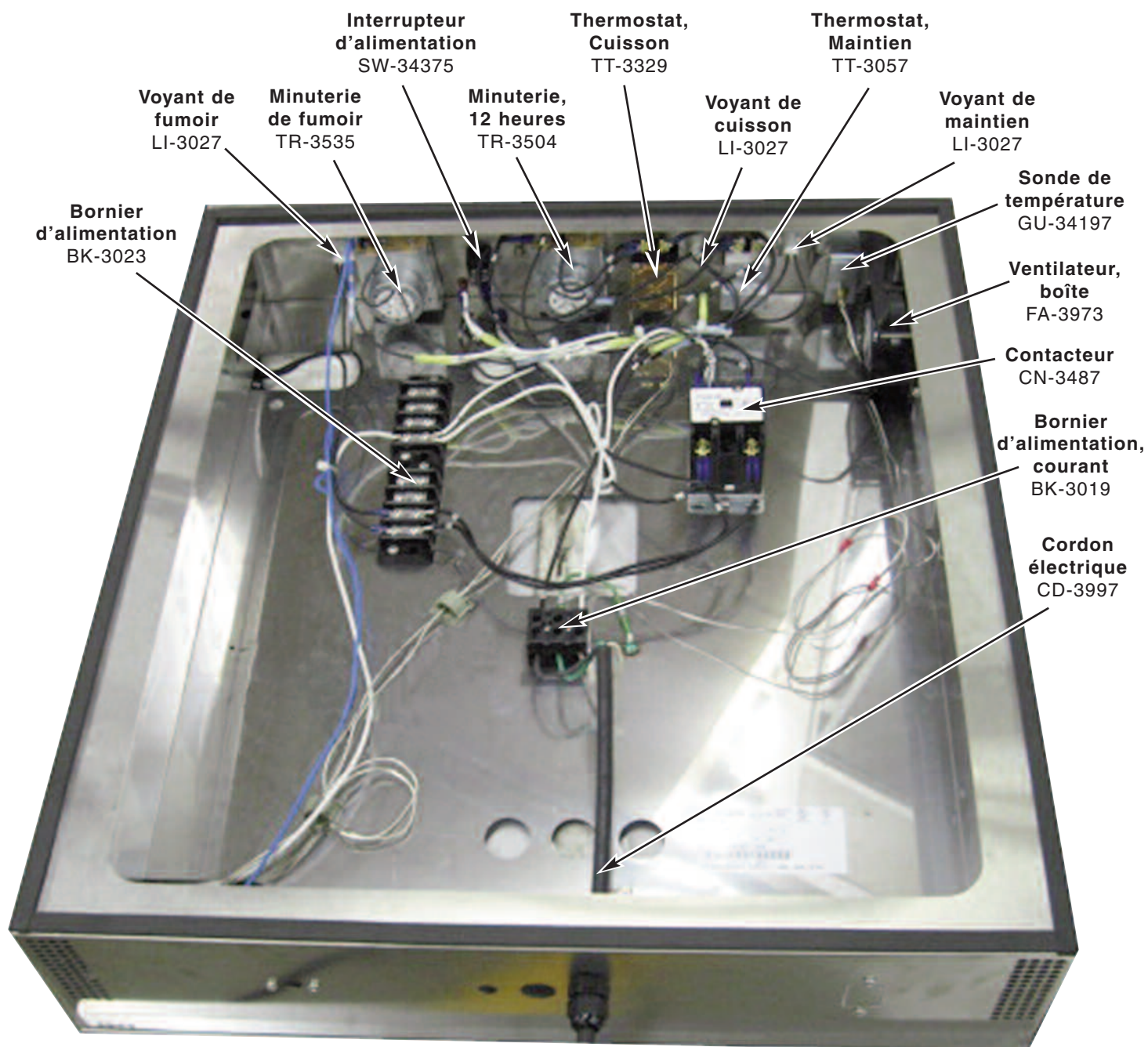


**DÉBRANCHER  
L'ÉQUIPEMENT DU  
SECTEUR AVANT TOUTE  
MAINTENANCE.**



## COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES

Avant de l'appareil



767-SK, 125 V Appareil illustré\*

\*voir page suivante pour références 230 V et 208-240 V

# ENTRETIEN

## NOMENCLATURE DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES

Description des pièces		767-SK	1767-SK
1. Contacteur	208-240 V, 230 V 125 V	CN-3052 CN-3487	CN-3052 s/o
2. Cordon électrique	208-240 V 230 V 125 V	— CD-3922 CD-3397	— — s/o
3. Ventilateur, boîte	208-240 V, 230 V 125 V	FA-3974 FA-3973	FA-34524 s/o
4. Vis de terre		SC-2190	SC-2190
5. Voyants	208-240 V, 230 V 125 V	LI-3951 LI-3027	LI-3951 s/o
6. Filtre de ligne (230 V uniquement)		FI-33225	FI-34533
7. Interrupteur d'alimentation	208-240 V, 230 V 125 V	SW-34351 SW-34375	SW-34351 s/o
8. Interrupteur, tension, 208-240 V UNIQUEMENT		SW-3528	SW-3528
9. Bornier d'alimentation, courant		BK-3019	BK-3019
10. Bornier d'alimentation		BK-3023	BK-3023
11. Bornier d'alimentation, Fumoir		BK-33546	BK-33546
12. Thermostat, Cuisson		TT-3329	TT-3329
13. Thermostat, Maintien		TT-3057	TT-3057
14. Minuterie, 12 heures	208-240 V 230 V 125 V	TR-3318 TR-3402 TR-3504	TR-3318 TR-3402 s/o
15. Minuterie, Fumoir, 60 minutes	208-240 V, 230 V 125 V	TR-3536 TR-3535	TR-3536 s/o

### KIT D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT (CHAQUE COMPARTIMENT DE FOUR)

n° 4881 n° 4879  
208-240 V 125 V

#### COMPREND :

CB-3045 Élément chauffant de câble..... 64 m ..... 34 m  
CR-3226 Connecteur à anneau..... 12 ..... 6  
IN-3488 Coin isolant ..... 0,31 m.... 0,31 m  
BU-3105 Douille à épaulement..... 12 ..... 6  
BU-3106 Douille godet..... 12 ..... 6  
SL-3063 Manchon isolant..... 12 ..... 6  
TA-3540 Ruban isolant ..... 1 roll ..... 1 roll  
ST-2439 Goujon 10-32..... 12 ..... 6  
NU-2215 Écrou six pans 10-32..... 24..... 12



## DANGER



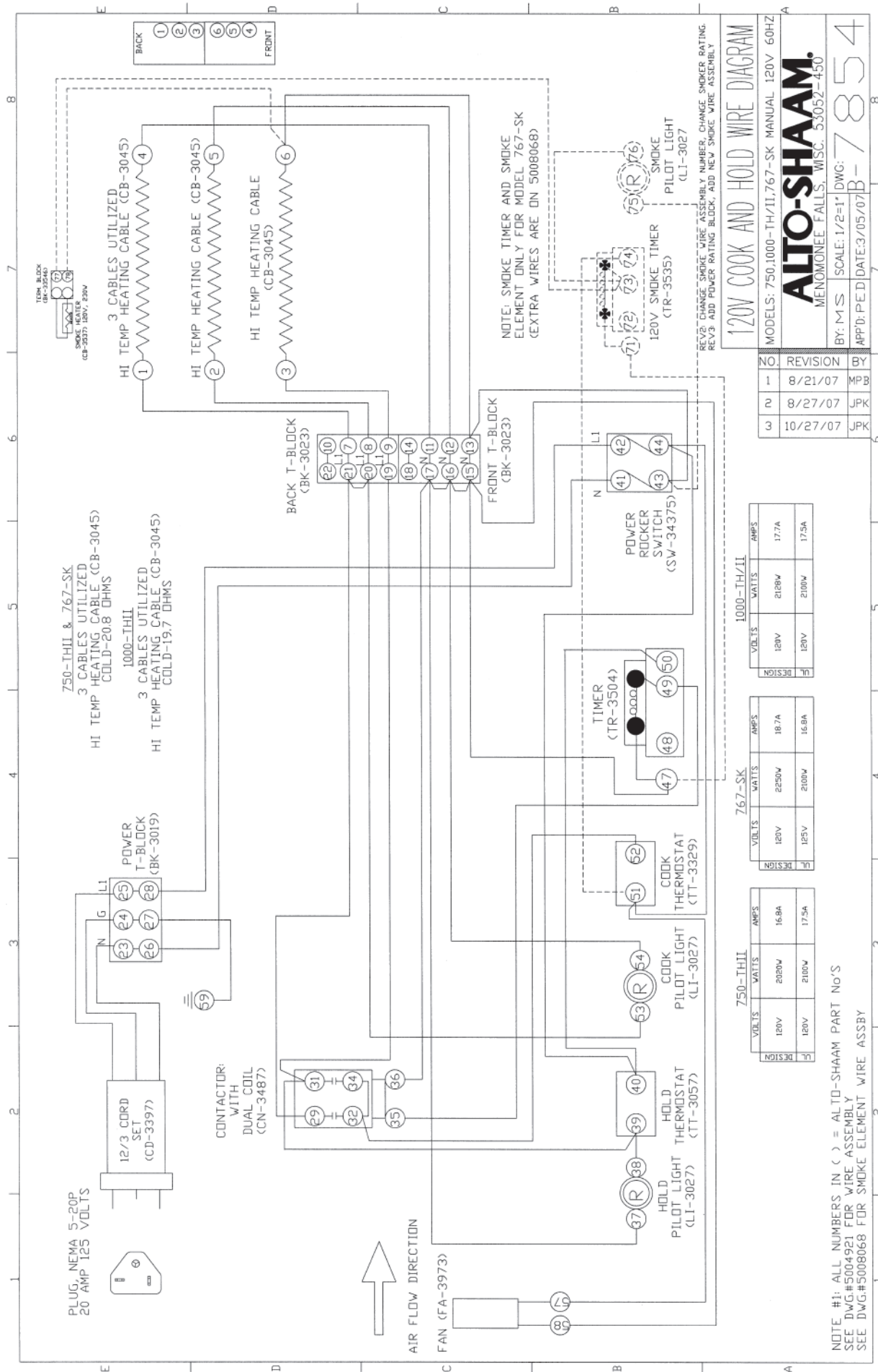
**DÉBRANCHER  
L'ÉQUIPEMENT DU  
SECTEUR AVANT TOUTE  
MAINTENANCE.**



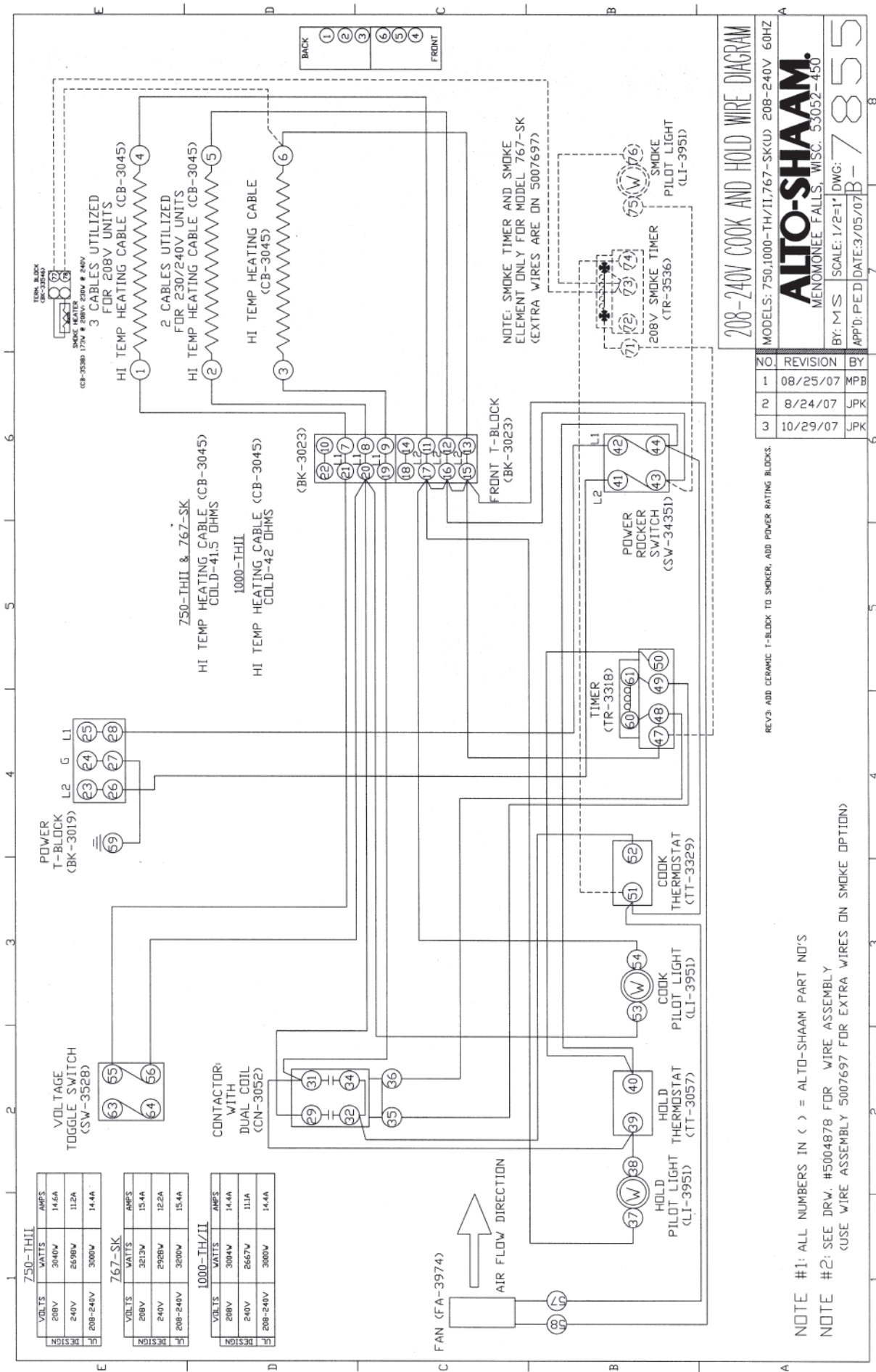
## DANGER

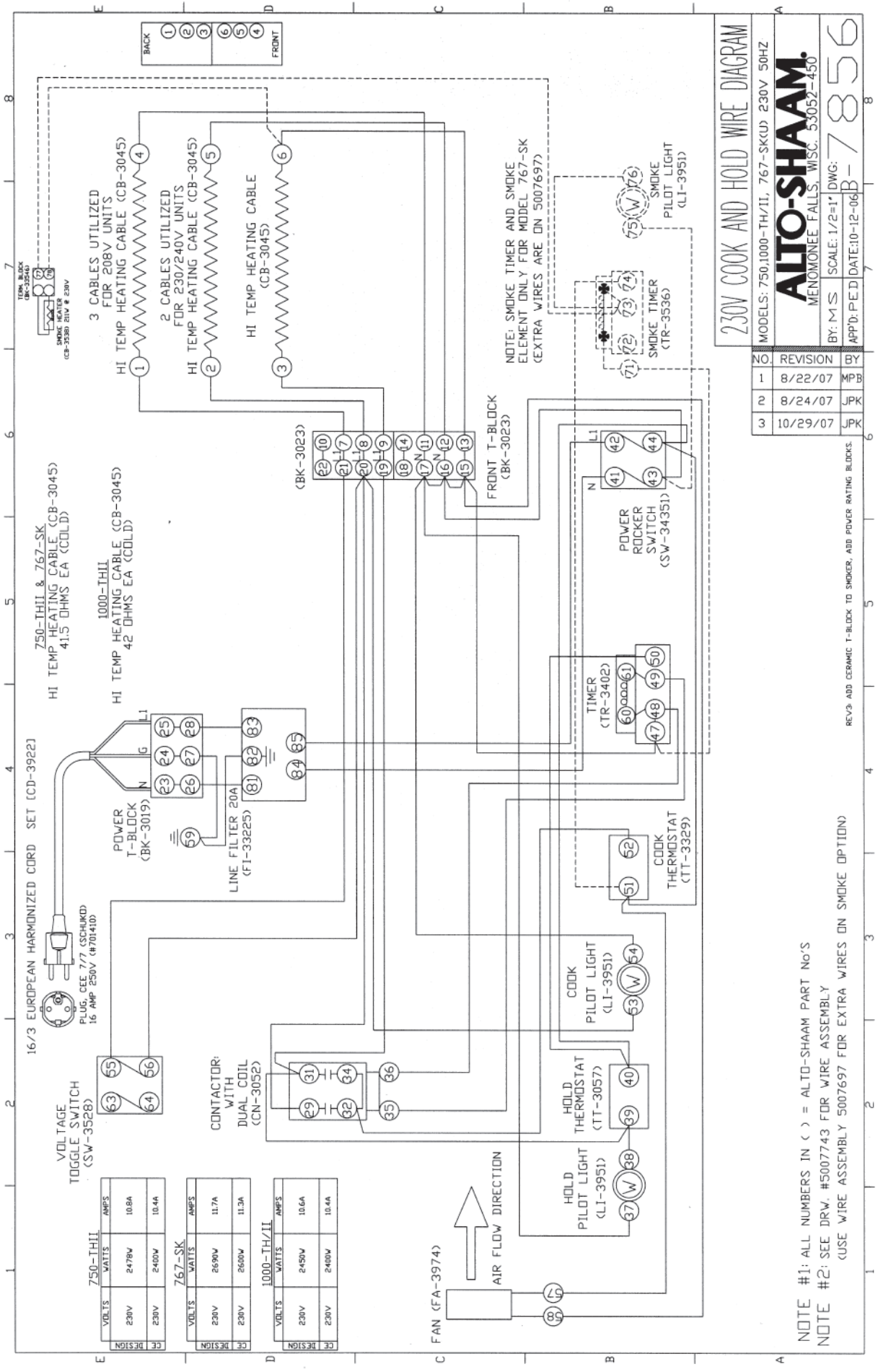


**VERROUILLER OU PLACER  
ÉTIQUETTE DE BLOCAGE  
DE DISJONCTEURS JUSQU'À  
CE QUE LE TRAVAIL DE  
MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.**















## DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.

Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :  
*Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.*
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.



## GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur d'origine que tout composant d'origine affichant un vice de matériau ou un défaut de fabrication fera l'objet, à sa discrétion, d'un remplacement. Au choix d'Alto-Shaam, le remplacement se fera par un composant neuf ou remis à neuf.

La garantie portant sur les frais de main-d'œuvre dure pendant un (1) an à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date d'expédition, selon la première occurrence.

La garantie portant sur les pièces dure pendant un (1) an à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date d'expédition, selon la première occurrence. La société Alto-Shaam prend en compte les frais de main d'œuvre au taux normal, sans majoration d'heures supplémentaires, d'heures de nuit, de taux de vacances ni toute autre surtaxe.

Cependant, le câble chauffant Halo Heat® et le compresseur de réfrigération des cellules de réfrigération Alto-Shaam Quickchiller™ sont couverts par la garantie pendant cinq (5) années, à compter de la date d'installation. La main d'œuvre sera couverte dans les mêmes conditions qu'indiquées ci-dessus pendant un (1) année à partir de la date d'installation ou quinze (15) mois à partir de la date d'expédition selon la première application.

### LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage
2. Le remplacement des ampoules et/ou de la vitrine suite à des dommages quelconques.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau... (liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de l'équipement.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam; et dommage dû au chlore et autres composants chimiques puissants. L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.
7. Toute perte ou dommage résultant d'une panne, y compris la perte de produit ou tout dommage indirects ou fortuits, quels qu'ils soient.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. La Société ne pourra en aucun cas être tenue responsable de la perte d'usage, de bénéfice, de produit ou de profits, ni de dommages indirects. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

**ALTO-SHAAM, INC.**

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR  
VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : \_\_\_\_\_  
Tension : \_\_\_\_\_  
Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'installation : \_\_\_\_\_  
Lieu d'achat : \_\_\_\_\_

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis**  
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT  
[www.alto-shaam.com](http://www.alto-shaam.com)